KALORIK®
Since 1930

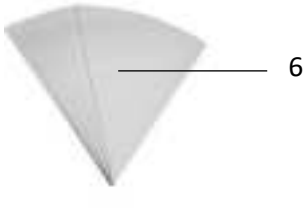
BUBBLE WAFFLE MAKER
GOFRERA DE BURBUJAS
GAUFRIER À BULLES

EN…….4
ES……..15
FR…….27

WM 47674

120V~60Hz 1000W (8.3A)

PARTS / PARTES / ÉLÉMENTS



ENGLISH:

1. Power (red) and ready (green) lights
2. Stainless steel cover
3. Non-slip feet
4. Handle
5. Nonstick bubble waffle plates
6. Paper cones

ESPAÑOL:

1. Luces de encendido (rojo) y listo (verde)
2. Cubierta de acero inoxidable
3. Pies antideslizantes
4. Manejar
5. Platos de gofres de burbujas antiadherentes
6. Conos de papel

FRANÇAIS:

1. Témoins lumineux d'alimentation (rouge) et prêt (vert)
2. Couvercle en acier inoxydable
3. Pieds en caoutchouc antidérapants
4. Poignée
5. Plaques de gaufres à bulles antiadhésives
6. Cornets en papier

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE**
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the rating plate of the appliance, before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use the handles and buttons.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. This appliance shall not be used by children.
6. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or serious personal injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect remove the plug from the wall outlet.
15. Do not use the appliance for other than intended use.
16. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.

17. Do not leave unit unattended during use.
18. Always use the product on a clean, flat, hard, dry and heat resistant surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface. A fire may occur if the waffle maker is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
19. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes in direct contact with food.
20. Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use a wooden spatula or a heat resistant plastic one.
21. DO NOT touch the cover during use. HOT SURFACE!
22. Never impact this unit or drop from a high place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3.

BEFORE THE FIRST USE

- Before using the appliance for the first time, remove and peel off all promotional and packaging materials. Check that the cooking plates are clean and free of dust.
- Clean the waffle maker (See "Cleaning and Care") and place the unit on a flat, dry, and heat-resistant surface.
- Uncoil the main cord completely.
- It is recommended to heat the waffle maker for about 10 minutes without any foods on its surfaces.

Note: When first turned on, the device may give off some smoke and slight odor. This is normal and results from residue from fabrication, which will go away after use and not last for long.

OPERATION

1. Place the appliance on a flat, level surface.
2. Uncoil the cord completely. Check if the heating plates are clean and dust-free. If necessary, wipe them with a damp cloth and let dry before use.
3. Connect the plug to a power outlet. The unit will turn on automatically, signaled by a red indicator light. Keep the appliance closed as it heats up. Once the unit has finished preheating (in about 2 to 3 minutes) the green light will turn on to indicate the waffle maker ready to use. Please note, when ready to use both the red and green indicator lights will be on.

4. Open the appliance and lightly brush the plates with oil or non-stick cooking spray.
5. Pour the waffle mixture in the center of the bottom plate. If needed, use a silicone or heat-proof spatula to help spread the batter, depending on consistency.
6. Close the appliance. The green light will turn off during the cooking time. After about 5-6 minutes, (depending on batter), your waffles are ready. Please note, the green light may come on and off regularly during use. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature. If you want to cook the waffles more, simply close the appliance and cook until desired doneness is achieved.
7. Once cooking is complete, use a spatula or tongs to help you remove the waffles from the iron. Do not try to grab the appliance while it is plugged in or lift it from its place, as the outside can get very hot. For extra caution, use heat-proof gloves when handling this appliance.

Notes:

— Depending on batter consistency and taste, cooking times will vary. Most batter will cook in 5-8 minutes, depending on desired level of browning.
— The first pre-heating should be done without any food on the heating plates. In order to remove any factory residue, plug in the appliance and let it heat for about ten minutes before turning on. The possible odor and/or smoke is normal and harmless. Clean after initial pre-heating to ensure appliance is perfectly clean.
— The red light will always be on while the appliance is plugged in.
— Do not place too much food or batter in the appliance, and never try to force it shut as it could damage the hinge.
— Do not use sharp utensils (forks, knives, etc.) to remove the food from the heating plates as it could damage the nonstick coating of the cooking plates. Use heat resistant wood or plastic utensils only.
— Always unplug appliance when not in use.

RECIPES

Have fun with your bubble waffle maker! We've included a few recipes to get you started. In addition, your bubble maker comes with 10 paper cones that you can leave as is or decorate to your heart's desire. We suggest using aluminum foil to create a center around which to form the cones and letting them set before placing your waffle inside your paper cones.

Hong Kong Style Egg Waffles

A more traditional recipe of Hong Kong Style egg waffles. The tapioca starch and custard powder add flavor and consistency but can be substituted for corn starch if necessary. If you do so, we suggest adding an extra ½ tsp of vanilla to let the flavor shine. This recipe is less recommended for waffle cones and more as a tear-and-share treat, as the bubbles from this batter have a thinner, lighter consistency than for waffle cones. Makes approximately 3 waffles.

Ingredients:

1 cup all-purpose or cake flour
1 ½ tsp baking powder
2 tbsp tapioca starch
1 pinch of salt
1 tbsp custard powder or
Vanilla pudding mix
2 eggs
2/3 cups sugar
1 tsp vanilla extract
2 tbsp vegetable oil, plus more
for greasing the cooking plates
2 tbsp evaporated milk
2/3 cup water

Preparation:

1. In a large bowl, use a whisk, spoon, or fork to mix the flour, baking powder, tapioca starch, salt, and custard/vanilla pudding powder.
2. In a separate medium bowl, using an electric mixer or by hand with a whisk, mix the eggs, sugar, vanilla extract, and vegetable oil thoroughly. Slowly add in the evaporated milk and water and whisk until well combined. Incorporate these into the dry ingredients by

hand, using a whisk or spatula, to get a homogeneous mixture. Try not to mix too much, but make sure there are no lumps.

3. Set in fridge for 1 hour to overnight. This will help all the ingredients meld together and thicken slightly to provide a crispier batter and prevent the batter from sticking too much to the pan.
4. Once ready to cook, take the batter out of the fridge and plug in the bubble waffle maker to let it heat up. Once the green ready light turns on, pour slightly more than ½ cup of batter into the center of the waffle maker.
5. Working quickly, use a spatula to ensure batter reaches the sides and close. Cook for about 30 seconds, letting the bubbles to set, and add an additional 2 tbsp – ¼ cup of batter to the center to fill between the bubbles of the waffle maker.
6. Allow to cook for about 4-6 minutes, until no more vapor comes out of the waffle maker and the egg puffs look slightly golden. The green light will turn on again to indicate the egg puffs should be cooked.
7. Remove the egg puffs and place onto a plate. Serve with toppings, or deliciously on its own for a fun, shareable snack.

Egg Puff Waffle Cones

This recipe follows a less traditional style but is easier to form into cones and has a fluffier texture due to the whipped eggs. For easier cone shaping, you can create a cone shape with aluminum foil and wrap your cooked waffle around it, as it will harden slightly as it cools. Place in a paper cone, scoop some ice cream, and enjoy. Makes approximately 3 cones.

Ingredients:

2 egg whites
1 egg yolk
2 tbsp butter or coconut oil
¼ cup granulated sugar
¼ cup milk
1 tbsp custard powder (or vanilla pudding mix), optional
1 teaspoon vanilla extract
1/8 tsp salt
½ tsp corn starch or 1 tsp tapioca flour (optional, to thicken)
½ tsp baking powder

1/3 cup + 2 tbsp Cake flour (or
All Purpose)

Optional Toppings:

Ice cream
Whipped cream
Sprinkles
Chocolate syrup
Fruit slices

Preparation:

1. Separate egg yolks from egg whites. In the bowl of an electric mixer with whisk attachment or using a hand mixer and a medium bowl, whip egg whites until stiff peaks form (about 2 minutes). There should be visible indentations being made from the mixer when they're ready. Set aside.
2. In another large bowl, using a whisk, mix egg yolks, milk, sugar, and butter or oil until homogeneous. Add in baking powder and salt and mix until combined. Add flour, custard powder, and tapioca flour (if using) and mix in with whisk until smooth.
3. Using a spatula or spoon, gently fold in half of the egg whites you set aside earlier. Once incorporated, fold in the remaining egg whites until there are no more white clumps. The mixture should be smooth but not too runny.
4. Turn on your bubble waffle maker and allow it to heat up. Once hot, spray both top and bottom with non-stick cooking spray. Place a little bit more than ½ cup batter into the center and use a heat-proof spatula to spread the mixture to the sides. Cook for about 4 minutes, allowing the waffles to gain a pale golden color. Be careful not to overcook, as the waffles will become too brittle.
5. Use a spatula, tongs, or chopsticks to help remove the waffle from the iron. Form into cones and scoop one or two balls of your ice cream and toppings of choice for a fun take on a classic treat or eat as is for a sharable snack.

Savory Egg Waffles

This is a savory take on bubble waffles, created specially to inspire you to explore the versatility of this product. Makes approximately 3 cones.

Ingredients:

2 eggs (whites and yolks separated)
¼ tsp salt, divided
2 tbsp oil / butter
¼ cup milk
½ tsp baking powder
1 tbsp sour cream
1/3 cup + 2 tbsp All-purpose flour
1 tsp corn starch
¼ cup shredded sharp cheddar cheese
1 tsp Italian seasoning

Preparation:

1. Separate egg yolks from egg whites. In the bowl of an electric mixer with whisk attachment or using a hand mixer and a medium bowl, whip egg whites and 1/8 teaspoon of salt until stiff peaks form (about 2 minutes). There should be visible indentations being made from the mixer when they are ready. Set aside.
2. In another large bowl, using a whisk, mix egg yolks, milk, sour cream, and oil until homogeneous. Add in baking powder and remaining 1/8 teaspoon of salt and mix until combined. Add flour and corn starch and mix in with whisk until smooth.
3. Using a spatula or spoon, incorporate the cheddar cheese and seasoning. Using the same utensil, gently fold in half of the egg whites you set aside earlier. Once incorporated, fold in the remaining egg whites until there are no more white clumps. The mixture should be smooth but not too runny.
4. Turn on your bubble waffle maker and allow it to heat up. Once hot, spray both top and bottom with non-stick cooking spray. Place a little bit more than ½ cup batter into the center and use a heat-proof spatula to spread the mixture to the sides. Cook for about 4 minutes, allowing the cheese to melt and the waffle to become a golden brown. Be careful not to overcook, as the waffles will become too brittle.
5. Serve with marinara sauce for dipping to make a bite-sized snack or spread marinara sauce over it for a tasty meal.

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Sign up for the Kalorik email mailing list on www.kalorik.com to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning any part, make sure the unit is unplugged and the appliance has cooled completely. Make sure to clean after each use, and before use if it has not been used in a long time.

1. Wipe the cooking surfaces with a damp sponge or cloth. To remove cooked on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad. Do not use harsh chemicals.

Warning: Do not use steel wool or other abrasive cleaners on the cooking surfaces, as they may damage the non-stick coating. Do not use sharp objects to remove residue from the surface.

2. Clean the outside surfaces by wiping with a damp or soapy sponge or cloth. **DO NOT PLACE THE APPLIANCE IN THE DISHWASHER OR SUBMERGE IT IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS. DANGER OF ELECTRIC SHOCK**.
3. Dry thoroughly with a soft cloth.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: **www.KALORIK.com**

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at **www.KALORIK.com** or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las pegas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato esté utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
6. Manténgalo fuera del alcance de los niños y mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia o conocimiento, a menos que no sean supervisados o instruidos acerca del uso del producto, por una persona responsable de su seguridad. Cuando se utiliza este producto siempre es necesaria una precaución extrema.
7. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentra en uso o antes de limpiarla. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
8. No opere este y ningún aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser reemplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por una persona similar cualificada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
12. No coloque este aparato cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.
13. Tenga mucho cuidado cuando desplace un aparato lleno de aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar el aparato desenchúfelo.
15. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.

16. Asegúrese de que el espacio libre alrededor del aparato esté suficiente mientras esté en funcionamiento, a fin que el aire circule bien. En las superficies donde el calor pueda causar problemas, se recomienda usar un posa-fuentes aislante.
17. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
18. Siempre use el producto sobre una superficie limpia, plana, dura, seca y resistente al calor. Nunca coloque materiales como por ejemplo un mantel o un plástico entre la unidad y la superficie. Puede ocurrir un incendio si el aparato está en funcionamiento y se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicerías, paredes, etc.
19. Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
20. Procure no rallar el revestimiento anti-adherente de la placa de cocción, ya que en caso contrario podría encontrar partículas del revestimiento en la comida. Si es necesario raspar las placas, desenchufe el aparato y utilice sólo una espátula de madera o de plástico resistente al calor.
21. NO toque la tapa durante el uso. ¡SUPERFICIE CALIENTE!
22. Evite los choques en el aparato y no deje que caiga de lo alto.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

PARTES

Vea la página 2-3.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el material de embalaje y compruebe que las placas de cocina están limpias y libres de polvo.
- Limpie la gofrera (vea "Limpieza y Mantenimiento"). Coloque el aparato en sobre una superficie lisa, seca y resistente al calor.
- Desenrolle el cable principal completamente.
- Se recomienda calentar la waflera durante unos 10 minutos sin alimentos en su superficie.

Nota: Cuando se enciende por primera vez, el dispositivo puede emitir algo de humo y un ligero olor. Esto es normal y se debe a los residuos de la fabricación, que desaparecerán después del uso y no durarán mucho.

OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada.

2. Desenrolle el cable completamente. Compruebe si las placas calefactoras están limpias y sin polvo. Si es necesario, límpielos con un paño húmedo y déjelos secar antes de usar.
3. Conecte el enchufe a una toma de corriente. La unidad se encenderá automáticamente, señalado por una luz indicadora roja. Mantenga el aparato cerrado mientras se calienta. Una vez que la unidad haya terminado de precalentarse (en aproximadamente 2 a 3 minutos), la luz verde se encenderá para indicar que la waflera está lista para usar. Tenga en cuenta que, cuando listo para usar, las luces indicadoras roja y verde se encenderán.
4. Abra el aparato y cepille ligeramente las placas con aceite o spray antiadherente para cocinar.
5. Vierta la mezcla de gofres en el centro de la placa inferior. Si es necesario, use una espátula de silicona o resistente al calor para ayudar a esparcir la masa, según la consistencia.
6. Cierre el aparato. La luz verde se apagará durante el tiempo de cocción. Después de unos 5-6 minutos (según la masa), los waffles están listos. Tenga en cuenta que la luz verde puede encenderse y apagarse regularmente durante el uso. Esto simplemente significa que el termostato regula la temperatura del aparato. Si desea cocinar más los waffles, simplemente cierre el aparato y cocine hasta lograr el punto de cocción deseado.
7. Una vez que la cocción esté completa, use una espátula o tenazas para ayudarlo a quitar los gofres de la plancha. No intente agarrar el aparato mientras está enchufado ni levantarlo de su lugar, ya que el exterior puede calentarse mucho. Para mayor precaución, use guantes resistentes al calor cuando manipule este aparato.

Notas:

— Dependiendo de la consistencia y el sabor de la masa, los tiempos de cocción variarán. La mayoría de la masa se cocinará en 5-8 minutos, dependiendo del nivel de dorado deseado.
— El primer precalentamiento debe realizarse sin alimentos en las placas calentadoras. Para eliminar cualquier residuo de fábrica, enchufe el aparato y déjelo calentar durante unos diez minutos antes de encenderlo. El posible olor y / o humo es normal e inofensivo. Limpiar después del precalentamiento inicial para asegurar que el aparato esté perfectamente limpio.

— La luz roja siempre estará encendida mientras el aparato esté enchufado.
— No coloque demasiados alimentos o pasta en el aparato y nunca intente cerrarlo a la fuerza, ya que podría dañar la bisagra.
— No utilice utensilios afilados (tenedores, cuchillos, etc.) para retirar los alimentos de las placas calentadoras, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción. Utilice únicamente utensilios de plástico o madera resistentes al calor.
— Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.

RECETAS

¡Diviértete con tu gofrera de burbujas! Hemos incluido algunas recetas para que empieces. Además, su máquina para hacer burbujas viene con 10 conos de papel que puede dejar como está o decorar a su gusto. Sugerimos usar papel de aluminio para crear un centro alrededor del cual formar los conos y dejar que se asienten antes de colocar el gofre dentro de los conos de papel.

Gofres de Huevo al Estilo de Hong Kong

Una receta más tradicional de gofres de huevo al estilo de Hong Kong. El almidón de tapioca y el polvo de natillas añaden sabor y consistencia, pero se pueden sustituir por almidón de maíz si es necesario. Si lo hace, le sugerimos que agregue ½ cucharadita extra de vainilla para que brille el sabor. Esta receta es menos recomendada para los conos de gofre y más como un regalo para rasgar y compartir, ya que las burbujas de esta masa tienen una consistencia más fina y ligera que para los conos de gofre. Rinde aproximadamente 3 gofres.

Ingredientes:

1 taza de harina para todo uso o para pasteles
1 ½ cucharadita de levadura en polvo
2 cucharadas de almidón de tapioca
1 pizca de sal
1 cucharada de crema pastelera en polvo o mezcla de pudín de vainilla
2 huevos
2/3 tazas de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla

2 cucharadas de aceite vegetal, y más para engrasar las placas de cocción

2 cucharadas de leche evaporada
2/3 taza de agua

Preparación:

1. En un tazón grande, use un batidor, una cuchara o un tenedor para mezclar la harina, el polvo de hornear, el almidón de tapioca, la sal y el pudín de natillas / vainilla en polvo.
2. En un tazón mediano aparte, usando una batidora eléctrica o manualmente con un batidor, mezcle bien los huevos, el azúcar, el extracto de vainilla y el aceite vegetal. Agregue lentamente la leche evaporada y el agua y bata hasta que estén bien combinados. Incorporar estos a los ingredientes secos a mano, con un batidor o espátula, para obtener una mezcla homogénea. Trate de no mezclar demasiado, pero asegúrese de que no queden grumos.
3. Ponga en el refrigerador durante 1 hora o toda la noche. Esto ayudará a que todos los ingredientes se mezclen y espesen un poco para proporcionar una masa más crujiente y evitar que la masa se pegue demasiado a la sartén.
4. Una vez listo para cocinar, saca la masa de la nevera y enchufa la gofrera de burbujas para que se caliente. Una vez que se encienda la luz verde de listo, vierta un poco más de ½ taza de masa en el centro de la waflera.
5. Trabajando rápidamente, use una espátula para asegurarse de que la masa llegue a los lados y se cierre. Cocine durante unos 30 segundos, dejando que las burbujas se asienten, y agregue 2 cucharadas adicionales - ¼ de taza de masa en el centro para llenar entre las burbujas de la gofrera.
6. Deje cocinar durante unos 4-6 minutos, hasta que no salga más vapor de la gofrera y las bolas de huevo se vean ligeramente doradas. La luz verde se encenderá de nuevo para indicar que las bolitas de huevo deben cocinarse.
7. Retire las bolitas de huevo y colóquelas en un plato. Sirva con aderezos o deliciosamente solo para un refrigerio divertido y para compartir.

Conos de Gofres de Hojaldre de Huevo

Esta receta sigue un estilo menos tradicional, pero es más fácil de formar en conos y tiene una textura más esponjosa debido a los huevos batidos. Para dar forma al cono más fácil, puede crear una forma de cono con papel de aluminio y envolver su gofre cocido alrededor, ya que se endurecerá un poco a medida que se enfríe. Coloque en un cono de papel, saque un poco de helado y disfrute. Hace aproximadamente 3 conos.

Ingredientes:

2 claras de huevo
1 yema de huevo
2 cucharadas de mantequilla o aceite de coco
¼ taza de azúcar granulada
¼ taza de leche
1 cucharada de crema pastelera en polvo (o mezcla de pudín de vainilla), opcional
1 cucharadita de extracto de vainilla
1/8 cucharadita de sal
½ cucharadita de almidón de maíz o 1 cucharadita de harina de tapioca (opcional, para espesar)
½ cucharadita de levadura en polvo
1/3 taza + 2 cucharadas de harina para pastel (o para todo uso)

Ingredientes opcionales:

Helado
Crema batida
Asperja
Sirope de chocolate
Rodajas de fruta

Preparación:

1. Separe las yemas de huevo de las claras. En el tazón de una batidora eléctrica con accesorio para batir o usando una batidora de mano y un tazón mediano, bata las claras de huevo hasta que se formen picos rígidos (aproximadamente 2 minutos). Debería haber hendiduras visibles en el mezclador cuando estén listas. Dejar de lado.
2. En otro tazón grande, con un batidor, mezcle las yemas de huevo, la leche, el azúcar y la mantequilla o el aceite hasta que esté

homogéneo. Agregue el polvo de hornear y la sal y mezcle hasta que se combinen. Agregue harina, natillas en polvo y harina de tapioca (si se usa) y mezcle con un batidor hasta que quede suave.

3. Con una espátula o cuchara, doble suavemente la mitad de las claras de huevo que reservó anteriormente. Una vez incorporados, doble las claras de huevo restantes hasta que no queden grumos de claras. La mezcla debe quedar suave pero no demasiado líquida.
4. Encienda su waflera de burbujas y deje que se caliente. Una vez caliente, rocíe la parte superior e inferior con aceite en aerosol antiadherente. Coloque un poco más de ½ taza de masa en el centro y use una espátula resistente al calor para esparcir la mezcla por los lados. Cocine durante unos 4 minutos, dejando que los gofres adquieran un color dorado pálido. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que los gofres se volverán demasiado quebradizos.
5. Use una espátula, pinzas o palillos para ayudar a quitar el gofre de la plancha. Forme conos y saque una o dos bolas de su helado y aderezos de su elección para una versión divertida de un bocadillo clásico o cómelo como si fuera un bocadillo para compartir.

Gofres de Huevo Salados

Esta es una sabrosa versión de los gofres de burbujas, creada especialmente para inspirarte a explorar la versatilidad de este producto. Hace aproximadamente 3 conos.

Ingredientes:

2 huevos (claras y yemas separadas)
¼ de cucharadita de sal, dividida
2 cucharadas de aceite / mantequilla
¼ taza de leche
½ cucharadita de levadura en polvo
1 cucharada de crema agria
1/3 taza + 2 cucharadas de harina para todo uso
1 cucharadita de maicena
¼ de taza de queso cheddar picante rallado
1 cucharadita de condimento italiano

Preparación:

1. Separe las yemas de huevo de las claras. En el tazón de una batidora eléctrica con accesorio para batir o usando una batidora de mano y un tazón mediano, bata las claras de huevo y 1/8 de cucharadita de sal hasta que se formen picos rígidos (aproximadamente 2 minutos). Debería haber hendiduras visibles en el mezclador cuando estén listas. Dejar de lado.
2. En otro tazón grande, con un batidor, mezcle las yemas de huevo, la leche, la crema agria y el aceite hasta que esté homogéneo. Agregue el polvo de hornear y el 1/8 de cucharadita de sal restante y mezcle hasta que se combinen. Agregue la harina y la maicena y mezcle con un batidor hasta que quede suave.
3. Con una espátula o cuchara, incorpore el queso cheddar y el condimento. Con el mismo utensilio, doble suavemente la mitad de las claras de huevo que reservó anteriormente. Una vez incorporados, doble las claras de huevo restantes hasta que no queden grumos de claras. La mezcla debe quedar suave pero no demasiado líquida.
4. Encienda su gofrera de burbujas y deje que se caliente. Una vez caliente, rocíe la parte superior e inferior con aceite en aerosol antiadherente. Coloque un poco más de ½ taza de masa en el centro y use una espátula resistente al calor para esparcir la mezcla por los lados. Cocine durante unos 4 minutos, permitiendo que el queso se derrita y el gofre se dore. Tenga cuidado de no cocinar demasiado, ya que los gofres se volverán demasiado quebradizos.
5. Sirva con salsa marinara para mojar para hacer un bocadillo del tamaño de un bocado o extienda salsa marinara para una comida sabrosa.

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

Regístrese en www.kalorik.com en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que la unidad esté desenchufada y que el aparato se haya enfriado por completo. Asegúrese de limpiar después de cada uso y antes de usarlo si no se ha usado durante mucho tiempo.

1. Limpie las superficies de cocción con una esponja o un paño húmedo. Para quitar los alimentos cocidos, use un cepillo de cerdas de plástico o una almohadilla de malla de nailon. No utilice productos químicos agresivos.

Advertencia: No use lana de acero u otros limpiadores abrasivos en las superficies de cocción, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. No utilice objetos afilados para eliminar residuos de la superficie.

2. Limpie las superficies exteriores frotando con una esponja o paño húmedo o jabonoso. **NO COLOQUE EL APARATO EN EL LAVAVAJILLAS NI LO SUMERJA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS. PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA.**
3. Seque bien con un paño suave.

GARANTÍA

Le sugerimos que complete y nos envíe la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la siguiente dirección: **www.KALORIK.com**

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o remplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos que surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o el uso del mismo con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitar la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted.

Esta garantía otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano.

Si fuera este el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** donde se mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Cliente, al servicio post-venta KALORIK más cercano (Visite nuestra web **www.KALORIK.com** o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más cercano).

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Cliente
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA
O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solo en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension chez vous corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
6. Gardez hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou des personnes aux facultés mentales ou motrices réduites, ou sans expérience, à moins que ceux-ci ne soient supervisés ou aient été formés à l'usage de ce produit, par une personne responsable de leur sécurité. Faites particulièrement attention en utilisant cet appareil.
7. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de le nettoyer.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service agréé pour le faire vérifier ou réparer.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
12. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
13. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Pour déconnecter l'appareil débranchez-le.
15. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.

16. Assurez-vous qu'il y ait assez d'espace libre autour de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin qu'il y ait suffisamment de circulation l'air. Si vous utilisez l'appareil sur une surface où la chaleur pose problème, il est conseillé de placer un support thermorésistant sous l'appareil.
17. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, dure, sèche et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux tels qu'une nappe ou du plastique entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus, etc., lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
19. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
20. Veillez à ne pas rayer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson, car il perdrait alors son caractère antiadhésif et vous pourriez mettre de petits morceaux de ce revêtement dans les aliments. S'il est nécessaire de gratter les plaques, débranchez l'appareil et utilisez une spatule en bois ou une spatule en plastique résistant à la chaleur.
21. NE touchez PAS le dessus de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson. SURFACE CHAUDE!
22. Ne jamais heurter cet appareil et ne jamais le faire tomber d'une hauteur importante.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. S'il est

impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche**.

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques de s'emmêler dans ou de trébucher sur un cordon plus long. Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

Voir page 2-3.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les emballages, décollez les éventuels autocollants, et vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et sans poussières.
- Nettoyez le gaufrier (référez-vous à la rubrique « Nettoyage et entretien ») et placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Déroulez complètement le cordon principal.
- Il est recommandé de faire fonctionner le gaufrier pendant environ 10 minutes sans nourriture la première fois.

Remarque : lors de la première mise sous tension, il peut y avoir une légère émission de fumée et une légère odeur. Ceci est normal et résulte de résidus de fabrication, qui disparaîtront après utilisation.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
2. Déroulez complètement le cordon. Vérifiez que les plaques chauffantes sont propres et sans poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide et laissez sécher avant l'utilisation.
3. Branchez la fiche de votre appareil dans une prise de courant. L'appareil s'allumera automatiquement, signalé par un témoin lumineux rouge. Gardez l'appareil fermé pendant qu'il chauffe. Une fois que l'appareil a terminé le préchauffage (environ 2 à 3 minutes), le témoin lumineux vert s'allumera pour indiquer que le gaufrier est prêt à être utilisé. Veuillez noter que lorsque le gaufrier est prêt à être utilisé, les témoins lumineux rouge et vert seront tous les deux allumés.
4. Ouvrez l'appareil et enduisez légèrement les plaques d'huile ou d'un aérosol de cuisson.
5. Versez le mélange de gaufres au centre de la plaque inférieure. Si nécessaire, utilisez une spatule en silicone ou résistante à la chaleur pour aider à étaler la pâte, selon la consistance.
6. Fermez l'appareil. Le témoin lumineux vert s'éteindra pendant le temps de cuisson. Après environ 5 à 6 minutes (selon la pâte), vos gaufres seront prêtes. Veuillez noter que le voyant vert peut s'allumer et s'éteindre régulièrement pendant l'utilisation. Cela signifie simplement que le thermostat régule la température de l'appareil. Si vous souhaitez cuire davantage les gaufres, fermez simplement l'appareil et faites cuire jusqu'à l'obtention de votre niveau de cuisson désiré.
7. Quand la gaufre est prête, retirez-la avec une spatule ou des pinces. N'essayez pas de saisir l'appareil lorsqu'il est branché ou de le soulever de sa place, car l'extérieur peut devenir très chaud. Afin d'exercer une prudence supplémentaire, utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation de cet appareil.

Notes :

— Selon la consistance et la saveur de la pâte, le temps de cuisson variera. La plupart des pâtes cuisent en 5 à 8 minutes, selon le degré de brunissement souhaité.

— Le premier préchauffage doit se faire sans aliments sur les plaques chauffantes. Afin d'éliminer tout résidu d'usine, branchez l'appareil

et laissez-le chauffer pendant environ dix minutes avant de l'allumer. La possible odeur et / ou fumée est normale et inoffensive. Nettoyez après le préchauffage initial pour vous assurer que l'appareil soit parfaitement propre.

— Le témoin lumineux rouge sera toujours allumé lorsque l'appareil est branché.
— Ne placez pas trop d'aliments ou de pâte dans l'appareil et n'essayez jamais de le forcer à se fermer car cela pourrait endommager la charnière.
— N'utilisez pas d'ustensiles pointus (fourchettes, couteaux, etc.) pour retirer les aliments des plaques chauffantes car ceux-ci pourraient abîmer le revêtement antiadhésif des plaques. Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
— Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.

RECETTES

Amusez-vous avec votre gaufrier à bulles! Nous avons inclus quelques recettes pour vous aider à démarrer. De plus, votre gaufrier à bulles est livré avec 10 cornets en papier que vous pouvez laisser tels quels ou décorer à votre guise. Nous vous suggérons d'utiliser du papier d'aluminium pour créer un centre autour duquel former les cornets et de les laisser prendre avant de placer votre gaufre à l'intérieur de vos cornets en papier.

Gaufres aux œufs au style de Hong Kong

Une recette plus traditionnelle de gaufres aux œufs au style de Hong Kong. La fécule de tapioca et la poudre de crème anglaise ajoutent de la saveur et de la consistance mais peuvent être substitués par de la fécule de maïs si nécessaire. Si vous l'utiliser en substitut, nous vous suggérons d'ajouter ½ cuillère à thé supplémentaire de vanille pour laisser briller la saveur. Cette recette est moins recommandée en tant que cornet de gaufre et plus en tant que gâterie à déchirer et partager, car les bulles de cette pâte ont une consistance plus fine et plus légère que pour les cornets de gaufres. Rendement : environ 3 cornets.

Ingrédients :

1 tasse de farine tout usage ou à gâteau
1 ½ cuillère à thé de poudre à pâte
2 cuillères à soupe de fécule de tapioca
1 pincée de sel
1 cuillère à soupe de préparation pour crème anglaise ou de pudding à la vanille
2 œufs
2/3 tasse de sucre
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe d'huile végétale, et plus pour graisser les plaques de cuisson
2 cuillères à soupe de lait évaporé
2/3 tasse d'eau

Préparation :

1. Dans un grand bol, utiliser un fouet, une cuillère ou une fourchette pour mélanger la farine, la poudre à pâte, la fécule de tapioca, le sel et la préparation de crème anglaise / pudding à la vanille.
2. Dans un autre bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique ou à la main avec un fouet, bien mélanger les œufs, le sucre, l'extrait de vanille et l'huile végétale. Ajouter lentement le lait évaporé et l'eau et fouetter jusqu'à homogénéité. Les incorporer aux ingrédients secs à la main, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule, pour obtenir un mélange homogène. Ne pas trop mélanger, mais vérifier qu'il n'y a pas de grumeaux.
3. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure à toute la nuit. Cela aidera tous les ingrédients à se fondre ensemble et à s'épaissir légèrement pour donner une pâte plus croustillante et empêcher la pâte de trop coller aux plaques.
4. Une fois prête à cuire, sortir la pâte du réfrigérateur et brancher le gaufrier à bulles pour le laisser chauffer. Une fois que le voyant vert prêt s'allume, verser un peu plus de ½ tasse de pâte au centre du gaufrier.
5. En travaillant rapidement, utiliser une spatule pour étaler la pâte jusqu'aux côtés des plaques et fermer le gaufrier. Faire cuire pendant environ 30 secondes, en laissant les bulles prendre, puis ajouter 2 cuillères à soupe – ¼ de tasse supplémentaire de pâte au centre pour remplir entre les bulles du gaufrier.

6. Cuire environ 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que plus de vapeur ne sorte du gaufrier et que la gaufre soit légèrement dorée. Le voyant vert s'allumera à nouveau pour indiquer que la gaufre doit être cuite.
7. Retirer la gaufre et la placer sur une assiette. Servir avec des garnitures ou délicieusement seul pour une collation amusante à partager.

Cornets Œufs Gaufrés

Cette recette suit un style moins traditionnel mais est plus facile à former en cônes et a une texture plus moelleuse grâce aux œufs fouettés. Pour une mise en forme plus facile du cône, vous pouvez créer une forme de cône avec du papier d'aluminium et enrouler votre gaufre cuite autour, car elle durcira légèrement en refroidissant. Placez dans un cornet de papier, ajoutez de la crème glacée et dégustez. Rendement : environ 3 cornets.

Ingrédients :

2 blancs d'œufs
1 jaune d'œuf
2 cuillères à soupe de beurre ou d'huile de coco
¼ tasse de sucre granulé
¼ tasse de lait
1 cuillère à soupe de préparation pour crème anglaise (ou de pudding à la vanille), facultatif
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
1/8 cuillère à thé de sel
½ cuillère à thé de fécule de maïs ou 1 cuillère à thé de farine de tapioca (facultatif, pour épaissir)
½ cuillère à thé de poudre à pâte
1/3 tasse + 2 cuillères à soupe de farine à gâteau (ou tout usage)

Garnitures optionnelles :

Crème glacée
Crème fouettée
Sucres décoratifs
Sirop au chocolat
Tranches de fruits

Préparation :

1. Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Dans le bol d'un batteur électrique avec fouet ou à l'aide d'un batteur à main et d'un bol moyen, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics fermes (environ 2 minutes). Des indentations visibles doivent être faites à partir du mélangeur lorsqu'elles sont prêtes. Mettre de côté.
2. Dans un autre grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs, le lait, le sucre et le beurre ou l'huile jusqu'à homogénéité. Ajouter la poudre à pâte et le sel et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter la farine, la préparation de crème anglaise et la fécule de tapioca (si vous en utilisez) et mélanger au fouet jusqu'à consistance lisse.
3. À l'aide d'une spatule ou d'une cuillère, incorporer délicatement la moitié des blancs d'œufs que vous avez mis de côté plus tôt. Une fois incorporé, incorporer les blancs d'œufs restants jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux blancs. Le mélange doit être lisse mais pas trop liquide.
4. Allumer le gaufrier à bulles et le laisser chauffer. Une fois chaud, vaporiser les plaques du dessus et du dessous d'une huile en aérosol. Placer un peu plus de ½ tasse de pâte au centre et utiliser une spatule résistante à la chaleur pour étaler le mélange jusqu'aux côtés. Cuire environ 4 minutes, en laissant les gaufres prendre une couleur légèrement dorée. Faire attention de ne pas trop cuire, car les gaufres deviendront trop cassantes.
5. À l'aide d'une spatule, des pinces ou des baguettes, retirer la gaufre des plaques. Former des cônes et servir une ou deux boules de crème glacée et des garnitures de votre choix pour une version amusante d'une friandise classique ou mangez telle quelle pour une collation à partager.

Gaufres salées aux œufs

Il s'agit d'une version savoureuse des gaufres à bulles, créée spécialement pour vous inciter à explorer la polyvalence de ce produit. Rendement : environ 3 cornets.

Ingrédients:

2 œufs (blancs et jaunes séparés)
¼ cuillère à thé de sel, divisé
2 cuillères à soupe d'huile / beurre
¼ tasse de lait
½ cuillère à thé de poudre à pâte
1 cuillère à soupe de crème sure
1/3 tasse + 2 c. à soupe de farine tout usage
1 cuillère à thé de fécule de maïs
¼ tasse de fromage cheddar fort râpé
1 cuillère à thé d'assaisonnement italien

Préparation:

1. Séparer les jaunes d'œufs des blancs d'œufs. Dans le bol d'un batteur électrique avec fouet ou à l'aide d'un batteur à main et d'un bol moyen, fouetter les blancs d'œufs et 1/8 cuillère à thé de sel jusqu'à formation de pics fermes (environ 2 minutes). Des indentations visibles doivent être faites à partir du mélangeur lorsque prêt. Mettre de côté.
2. Dans un autre grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs, le lait, la crème sure et l'huile jusqu'à homogénéité. Ajouter la poudre à pâte et le 1/8 de cuillère à thé de sel restant et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter la farine et la fécule de maïs et mélanger au fouet jusqu'à une consistance lisse.
3. À l'aide d'une spatule ou d'une cuillère, incorporer le fromage cheddar et l'assaisonnement. En utilisant le même ustensile, incorporer délicatement la moitié des blancs d'œufs que vous avez mis de côté plus tôt. Une fois incorporé, incorporer les blancs d'œufs restants jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux blancs. Le mélange doit être lisse mais pas trop liquide.
4. Allumer le gaufrier à bulles et le laisser chauffer. Une fois chaud, vaporiser les plaques du dessus et du dessous d'une huile en aérosol. Placer un peu plus de ½ tasse de pâte au centre et utiliser une spatule résistante à la chaleur pour étaler le mélange jusqu'aux côtés. Cuire environ 4 minutes, en laissant le fromage fondre et la gaufre prendre une couleur dorée. Ne pas trop cuire, car les gaufres deviendront trop cassantes.

5. Servir avec de la sauce marinara pour tremper pour faire une petite collation ou étendre de la sauce marinara dessus pour un repas savoureux.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Inscrivez-vous à la liste de diffusion par courriel de Kalorik sur www.kalorik.com pour recevoir des offres spéciales et des recettes et connectez-vous avec nous sur les réseaux sociaux pour une inspiration quotidienne.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer toute pièce, assurez-vous que l'appareil est débranché et que l'appareil a complètement refroidi. Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation, et avant l'utilisation s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps.

1. Essuyez les surfaces de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide. Pour retirer les aliments cuits, utilisez une brosse à poils en plastique ou un tampon en nylon. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs.

Avertissement : n'utilisez pas de laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs sur les surfaces de cuisson, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'objets pointus pour éliminer les résidus des surfaces.

2. Nettoyez les surfaces extérieures en les essuyant avec une éponge ou un chiffon humide ou savonneux. **NE PLACEZ PAS L'APPAREIL DANS LE LAVE-VAISSELLE ET NE LE PLONGEZ PAS DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. RISQUE D'ÉLECTROCUTION.**
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com.**

À compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis et au Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers et lames. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, envoyez le produit en colis dûment affranchi, ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Ave.
Miami Gardens, FL 33014 USA
Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

NOTES

For questions please contact:
Para preguntas contacte a:
Pour toute question, veuillez contacter :

Model WM 47674

KALORIK Customer Service /Servicio al Cliente/ Service Après-Vente
Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenido del manual del usuario y usuario y recetas cortesía de Team International Group- No reproducir sin el consentimiento de los autores- Todos los derechos reservados.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

KALORIK®
Since 1930